



# Unsere Getränkeempfehlung

## Aperitif

Honig-Quitten-Spritz 0,2 l 7,50 €

*Honiglikör, Quittensaft, Prosecco, Soda, Eis*

Spritz alkoholfrei 0,2 l 5,60 €

*Ramazotti Aperitivo, Tonic Water, Orange, Eis*

## Weißwein

Ohne Worte Selection 0,1 l 4,80 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Thomas Lehner, Neusiedlersee*

Cotes du Rhone 0,1 l 7,40 €

*Bio Wein, trocken*

*Weingut La Reme Jeanne, Frankreich*

## Rotwein

Ursprung Cuvee 0,1 l 5,40 €

*Qualitätswein, trocken 13,5% Vol.*

*Merlot, Cabernet Sauvignon und Merlot*

*Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz*

Solabal 0,1 l 5,40 €

*DOC, trocken*

*Vinegos Solabal, Rioja, Spanien*

## Digestif

Calvados Dauphin 40% 2 cl 5,00 €

---

# Steakwochen

16.01.2026 bis 01.02.2026

Donnerstags bis Sonntags ab 18:00 Uhr



## 6 Wochen Dry aged T-Bone

vom Freisinger Land Bio Rind 12 € / 100 g

vom Freisinger Land Bio Rind 14 € / 100 g



## 6 Wochen Dry aged Tomahawksteak

vom Freisinger Land Bio Rind 12 € / 100 g



## Filetsteak 200g

vom Freisinger Land Bio Rind 42 €



## Ribeye 300g

vom Freisinger Land Bio Rind 32 €



## 4 Wochen Dry aged Lende

vom Freisinger Land Bio Rind 32 € / 250 g

42 € / 300 g



## Dryaged Kotelett 300g

vom Freisinger Land Bio Schwein

vom Hof der Familie Mirlach 31 €



## Beilagen & Saucen

Bunter herbstlicher Zupfsalat	6,50 €
Bohnen im Speckmantel	6,00 €
Kartoffelwedges mit Sour Cream	6,50 €
Kürbispüree	6,50 €
Karamellisierte Wirsing	6,50 €
Getrübtes Kartoffelgratin	6,50 €
French Fries mit Trüffelmayonnaise	6,50 €
Gebackene Süßkartoffel mit Schmand und Salzitrone	6,50 €

Pfeffer-Cognacsoße	4,00 €
Portweinjus	4,00 €
Teriyaki Sauce	4,00 €
Estragon Senf Dip	3,00 €
Holzkohlekräuterbutter	3,00 €



# Vorspeisen

**Ziegenkäse-Walnusscreme** 17,70 € °  
*mit eingelegten Buchenpilzen, Vogerlsalat  
und Cumberland sauce*

**Gebackene Schweinsbackerl** 10,90 € °  
*Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Ochsenschwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat*

*Nur am Abend:* **In d'Mittn'** 28,90 € °  
*Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen*

# Suppen

**Consommé** 7,20 €   
*kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind  
mit Einlage des Tages*

**Maronecremensüppchen** 7,50 € °  
*mit Orangengremolata*



# Fisch & Vegetarisch

**Geschmolzener Seesaibling** 27,90 € °

*auf Roter Beete Creme, Hüttenkäse, gepickelter Ringelbeete  
und Wasabischaum*

**Lauwarmer Couscoussalat** 18,50 € °

*mit Dattel, Kürbis, Haselnuss und Kimchi (Vegan)*

**Kürbisravioli mit Amarettini** 23,90 € °

*mit Radieserl Vinaigrette und Mascarpone Schaum*

**Gebratene Spinatknödel** 16,90 € °

*in Salbei-Butter mit Parmesan  
als Vorspeise 10,90 €*

## Salate

**Gemischter bayerischer Salatteller** 7,50 € °

**Wintersalat** 9,90 € ° 

*bunte Blattsalate mit Rote Beete und Feldsalat, Karotte,  
Weißkraut und geröstete Haselnüsse  
mit Himbeer-Rotwein- Dressing  oder Hausdressing*

*... als große Portion 12,00 €*

*zusätzlich mit*

*gebratenen Putenbruststreifen ° 7,90 €*

*1 Stück gebratenen Garnele ° 4,60 €*

*sautierten Pilzen ° 5,90 € *



# Hauptgerichte

## Schuhbauers Burger – Winter-Edition- 22,50 € °

*Freisinger Land Bio Rind, Familie Grandl Marzling  
mit Schokokruste, Feldsalat, Zimt- Rote Beete,  
Portweinzwiebeln, Trüffelmayonnaise dazu Pommes*

## Ossobucco 28,90 € °

*vom Freisinger Land Bio Rind  
Familie Grandl Marzling  
mit Cremiger Polenta, Karotten-Brokkoligemüse  
und Backpflaumensoße*

## Wiener Schnitzel 19,90 €

*vom Freisinger Land Bio Schwein  
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Kartoffel-Gurken-Salat*

## Butter Chicken 25,90 € °

*mit Gemüsekurma, Koriander und Zitronenreis*



# Diese Schmankerl gibt's immer ...

*Mittwochs:*

**Gebratene Niere 18,50 €** 

*vom Freisinger Land Bio-Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta*

*Donnerstags:*

**Jungrindleber „Berliner Art“ 23,90 €** 

*vom Freisinger Land Bio-Rind  
vom Biohof der Familie Grandl Marzling  
mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln*

*Freitags:*

**Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ 26,50 €**

*von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn  
mit Butterkartoffeln und Wintersalat*

*Samstags:*

**½ Schweinshaxn 21,50 €** 

*vom Freisinger Land Bio-Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit gemischten Knödeln und Speckkrautsalat*

*... solange der „Vorrat“ reicht,  
oder auf Vorbestellung!*



# Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwurst <sup>\*2,3</sup> 7,50 € °  
*mit Hausmacher Senf*



2 Paar Schweinswürstl <sup>\*2,3</sup> 12,50 € °  
*mit Sauerkraut*



Feine Bratensülze 16,50 € °  
*mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln*



Rindertatar 22,50 € °  
*vom Freisinger Land Bio Rind  
vom Biohof der Familie Grandl Marzling  
mit geröstetem Hausbrot*



Bayerischer Wurstsalat 11,50 € °  
*von der Lyoner <sup>\*1,2</sup>  
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot*



als Schweizer Wurstsalat 11,90 € °

2 Stück Fleischpflanzerl 15,90 € °  
*mit Bratensoße und Kartoffelsalat*



2 Radl gebackene Milzwurst <sup>\*1,2</sup> 17,50 € °  
*in Bratensoße mit Kartoffelsalat*



Hausgemachtes „Saures Lünglerl“ 16,50 € °  
*mit Semmelknödel*



Scheibe Brot 0,70 €   Semmel 0,90 €   Breze 1,60 €



## Aperitif

<i>Lustau Los Arcods medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Glas Le Contesse Prosecco</i> <i>Vino Frizzante Treviso DOC</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Hugo</i> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Hugo alkoholfrei</i> <i>Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Aperol Spritz</i> <i>Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,50 €</i>

## Offene Weine

### *Grüner Veltliner*

<i>Qualitätswein, trocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Weingut Familie Beyer, Österreich</i>		

### *Weißburgunder*

<i>Qualitätswein, trocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>		

### *Merlot Rosé*

<i>Qualitätswein, feinherb</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland</i>		

### *Blaufränkisch Landwein*

<i>trocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>		





## Biere

*Weihenstephaner Biere:*

<i>Original Hell vom Faß</i>	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,80 €
<i>Pils</i>	0,30l	5,10 €
<i>Dunkles Bier</i>	0,50l	5,10 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50l	5,10 €
<i>Alkoholfreier Russ</i>	0,50l	5,10 €
<i>Radler</i>	0,50l	4,90 €
<i>Goas Mass</i>	1,00l	15,90 €

*Biere vom Hofbrauhaus Freising:*

<i>Huber Weizen vom Fass</i>	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,50l	5,10 €
<i>Dunkles Weizen</i>	0,50l	5,10 €
<i>Russ</i>	0,50l	5,10 €
<i>Cola Weizen (1,9)</i>	0,50l	5,10 €

## Erfrischungsgetränke

<i>Adelholzener Mineralwasser Gourmet</i>	0,75l	7,20 €
<i>Classic / naturell</i>	0,50l	4,90 €
<i>Tafelwasser</i>	0,50l	4,30 €
	0,20l	3,30 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero (1,9)</i>	0,50l	4,90 €
	0,20l	3,80 €
<i>Cola Mix (1,9)</i>	0,50l	4,90 €
	0,25 l	3,80 €
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,80 €
<i>Wolfra Apfelsaft naturtrüb, Orangen- oder Wolfra Traubensaft Wolfra Kirsch-, Maracuja- oder Johannisbeernektar als Schorle</i>	0,20l	4,40 €
	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,90 €
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,50l	5,50 €
	0,25l	4,50 €



# Infos

*Von den mit \* gekennzeichneten Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen, wir berechnen dann **1,00 €** weniger.*

*Bei Beilagen Änderungen berechnen wir **0,50 €** extra.*

*° = Alle vorstehenden Speisen enthalten Ei, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfide, Erdnüsse, Glutenthaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere.*

*Bitte wenden Sie sich an unsere Servicekräfte, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben.*

*In Rücksprache mit dem Küchenchef beraten wir Sie sehr gerne, welche Speisen Sie bedenkenlos essen können oder, ob und wie wir Ihr Wunschgericht so abändern können, dass es Ihren Bedürfnissen gerecht wird!*

**1)** Nitritpökelsalz **2)** Phosphat

**3)** Antioxidation

 *Vegan*

## Unsere Öffnungszeiten:

*Montag und Dienstag Ruhetag,*

*Mittwoch bis Freitag ab **17.00** Uhr,*

*und Samstag und Sonntag ab **10.00** Uhr geöffnet.*

*Warme Küche von **11.30** bis **14.30** Uhr  
und*

*von **18.00** bis **20.30** Uhr*

Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060  
EG-Öko-Nummer: DE-BY-0